Amérique du Nord

La Gamme De Barbecues Discovery

Instructions De Montage Et Mode D'emploi

Pour usage extérieur uniquement

Certified ISO 9001 : 2000 by

BVQi

N°1 du barbecue en Australie

Consignes de Sécurité

ATTENTION : Nous vous souhaitons de profiter pleinement de votre barbecue ; ne pas suivre les instructions suivantes ou ne pas respecter les avertissements fournis dans ce manuel d'opérations peut occasionner des dommages corporels sérieux ou endommager des biens. Veuillez lire entièrement les instructions avant de monter ou d'utiliser votre barbecue.

A L'ATTENTION DE L'INSTALLATEUR : Ce manuel doit rester en possession du propriétaire pour référence ultérieure.

Pour votre sécurité

1. N'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
2. Les bouteilles de GPL dont vous ne vous servez pas ne doivent pas être entreposées à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

Pour votre sécurité

En cas d'odeur de gaz :

1. Coupez l'arrivée de gaz vers l'appareil
2. Eteignez toute flamme vive.
3. Ouvrez le couvercle.
4. Si l'odeur persiste, appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.

Avertissement de sécurité

Attention : Contactez votre installateur local à propos des codes du bâtiment réglementant l'installation et l'exploitation d'un barbecue d'extérieur. Les installations d'extérieur doivent être conformes aux réglementations locales.

Si cet appareil est destiné à être encastré, nous vous recommandons de procéder à l'installation dans une structure de maçonnerie adéquate et de la faire exécuter par un professionnel car des plaques de ciment avec cadre en métal peuvent s'avérer nécessaires.

Attention : les parties accessibles peuvent être très chaudes. Maintenir à distance des enfants en bas âge. Lors de la manipulation d'éléments brûlants, il est recommandé d'utiliser des gants de protection.

Ne pas installer la bouteille de gaz sous le barbecue à moins que ce ne soit sur un chariot homologué.

Garder la bouteille à l'abri de la chaleur.

Ne relier à l'appareil qu'une seule bouteille de gaz à la fois.

Dans les cas de meuble encastré, prévoir une ventilation adéquate pour le barbecue et la bouteille, ainsi qu'une protection adéquate contre les intempéries. Aménagez un accès dégagé à la totalité du tuyau d'alimentation de gaz et au régulateur.

En cas d'utilisation d'un système d'alimentation par une bouteille de butane dans un espace fermé, il est impératif de disposer d'une ventilation. L'ouverture de la ventilation d'une bouteille de GPL dans un endroit fermé doit toujours être dégagée et sans encombrement. Les vapeurs de gaz sont extrêmement explosives et peuvent causer de graves dommages corporels ou endommager des biens si on les laisse s'accumuler dans un endroit confiné et qu'on les laisse s'enflammer.

Cet appareil est conçu pour la cuisson en plein air. Il doit être utilisé uniquement en plein air et non dans un bâtiment, dans un garage ou dans tout autre endroit clos.

Gardez le barbecue loin des matériaux combustibles, de l'essence ou de tout autre liquide ou vapeur inflammable.

Assurez-vous que le barbecue et la bouteille à gaz sont dans un endroit bien aéré. Ne bloquez pas la circulation de l'air autour du barbecue, elle est essentielle à une combustion adéquate.

Précaution : mise en garde électrique

Si votre barbecue comporte un élément électrique, comme un tournebroche, il doit être mis à la terre conformément aux codes en vigueur dans votre région. Pour diminuer les risques de choc électrique, le cordon d'alimentation doit être muni d'une fiche à trois broches (mise à la terre) et être branché directement dans une prise à trois alvéoles correctement mise à la terre.

Ne coupez pas ou ne retirez pas la troisième broche (mise à la terre) de la fiche. Assurez-vous que le cordon d'alimentation et le tuyau d'alimentation en gaz n'entrent pas en contact avec les surfaces chaudes.

Si vous utilisez une source d'alimentation électrique extérieure, cet appareil de cuisson pour usage extérieur doit être, au moment de son installation, mis à la terre conformément aux codes en vigueur dans votre région ou, en l'absence de ces codes, conformément aux codes suivants :

Aux États-Unis : National Electrical Code, ANSI/NFPA 70.

Au Canada : Code canadien de l'électricité, CSA C22.1.

En Australie : Australian Standards Code AS:5601.

Aux États-Unis :

Les combustibles utilisés dans les appareils à gaz ou à l'huile et les produits de combustion de ces combustibles contiennent des produits chimiques reconnus par l'État de la Californie comme étant des produits pouvant provoquer le cancer, des anomalies congénitales et/ou pouvant être nocifs pour l'appareil reproducteur. Cet avertissement est émis en vertu du California Health & Safety Code Sec. 25249.6.

N°1 du barbecue en Australie

NE PAS

- Se pencher sur le barbecue lors de l'allumage.
- Laisser de la nourriture cuire sans surveillance.
- Attendre avant d'allumer les brûleurs une fois que le gaz est ouvert.
- Vaporiser ou entreposer des bombes d'aérosol à proximité du barbecue lors de son utilisation.
- Entreposer des matériaux combustibles, de l'essence ou des liquides ou des gaz inflammables à moins de 45 cm (18") du barbecue.
- Utiliser des décapants à base caustique sur le barbecue.
- Se servir du barbecue avec une housse dessus.
- Se servir d'ustensiles en plastique ou en verre sur le barbecue.
- Se servir du barbecue par vent fort.
- Essayer de démonter ou d'ajuster les vannes de contrôle ou le régulateur.
- Effectuer un test de fuite de gaz à l'aide d'une flamme vive.
- Entreposer une bouteille de gaz à l'intérieur, ou dans un quelconque endroit clos.
- Coucher la bouteille de gaz sur le côté.
- Se servir du barbecue à l'intérieur.
- Déplacer l'appareil pendant l'utilisation.
- Permettre au tuyau flexible d'alimentation de gaz ou à tout câble électrique d'entrer en contact avec une surface chauffée de l'appareil.
- Laisser des enfants se servir de l'appareil.
- Se servir des hottes de rôtissage à fenêtre sous la pluie.
- Utiliser du charbon ou un autre combustible solide avec cet appareil.
- Débrancher une attache de gaz pendant que l'appareil fonctionne.
- Utiliser une bouteille de gaz rouillée ou cabossée ou une bouteille dont la vanne est abîmée.
- Remplir le cylindre au-delà de 80% de sa capacité.
- Fumer ou se servir d'une flamme vive près de la bouteille de gaz pendant le débranchement de la connexion entre l'appareil et la bouteille de gaz.
- Essayer de modifier l'appareil. Toute modification de cet appareil peut s'avérer dangereuse.
- Ne versez pas d'eau sur un feu de friture.
- NE portez PAS de vêtements amples ou de vêtement à manches amples lorsque vous utilisez le barbecue.
- NE laissez PAS les enfants seuls à proximité de l'appareil lorsqu'il est en marche.

IL FAUT

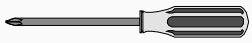
- Serrer avec une clé toutes les attaches de gaz d'après les instructions.
- Vérifier que les raccords et tuyaux de gaz ne sont ni endommagés, ni coupés ou fêlés avant chaque utilisation de l'appareil.
- Toujours effectuer un test de fuite avec une solution d'eau savonneuse.
- Vérifier régulièrement que l'ouverture principale, la gorge et le diffuseur de chaque brûleur et du tube de la flamme pilote ne sont pas obstrués par des nids d'insectes (par ex. de guêpes, de fourmis ou toiles d'araignées). Les nids sont dangereux et doivent être soigneusement nettoyés.
- Vérifier visuellement la flamme des brûleurs pour s'assurer qu'elle est bien allumée.
- Nettoyer régulièrement la vitre de verre de la hotte du modèle de rôtissage.
- N'utiliser le barbecue que sur une surface plate.
- Surveiller le barbecue pendant la cuisson de nourriture.
- Préchauffer le barbecue pendant 10 minutes.
- Après la cuisson, régler le barbecue sur « élevé» pendant 10 minutes afin de brûler l'excès de graisse.
- Laisser le barbecue refroidir avant de replacer le couvercle ou la housse.
- Vider et nettoyer régulièrement le réceptacle à graisse.
- Toujours garder les enfants à distance du barbecue. Les parties accessibles peuvent être très chaudes.
- Faire remplir votre bouteille de gaz par un fournisseur agréé.
- Vous rapporter à ce manuel d'instructions en cas de doute sur le montage, l'installation ou sur l'utilisation.
- Se servir de gants de protection lors de la manipulation d'éléments très chauds.
- Fermer la vanne de la bouteille de gaz après chaque utilisation.
- Nettoyer régulièrement le plateau à graisse et/ou à gouttelettes et nettoyer l'appareil au moins deux fois par an.
- Toujours ouvrir complètement la hotte de rôtissage ou retirer le couvercle métallique de l'appareil avant de l'allumer.
- Suivre soigneusement les instructions concernant le branchement du tuyau et/ou du régulateur.
- S'assurer que le barbecue et la bouteille de gaz sont bien ventilés.

- Si l'appareil s'éteint pour une quelconque raison, éteindre tous les boutons de contrôle et la vanne de la bouteille de gaz. Attendre 5 minutes avant d'essayer de rallumer l'appareil.
- Certains aliments produisent des graisses et des jus inflammables. Rester toujours à proximité d'un barbecue qui fonctionne. Les dégâts causés par les incendies de matières grasses et de graisses ne sont pas couverts par la garantie. Si un incendie de graisse ou de matières grasses se produit, éteindre immédiatement tous les boutons de contrôle et la vanne de la bouteille de gaz jusqu'à ce que le feu se soit éteint. Retirer toute nourriture de l'appareil.
- Un test de fuite doit être effectué avant la première utilisation de cet appareil et à chaque fois que la bouteille de gaz est remplie ou lorsque le tuyau de gaz et le régulateur ont été déconnectés de la bouteille de gaz ou de l'appareil.

Instructions de montage

Avant de commencer

Clé à molette / clef



Tournevis cruciforme Phillips

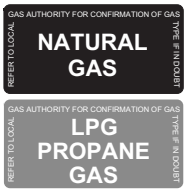
Prenez note des outils dont vous aurez besoin avant de commencer.

Retirer tout matériau d'emballage ou plastique de protection des composants.

Vérifiez qu'aucun élément n'est abîmé et que rien ne manque, et consultez votre détaillant si nécessaire.

Les chariots mobiles sont facultatifs. Suivez séparément les instructions inclues du chariot avant d'assembler et d'installer votre barbecue.

Vérifier le type de gaz

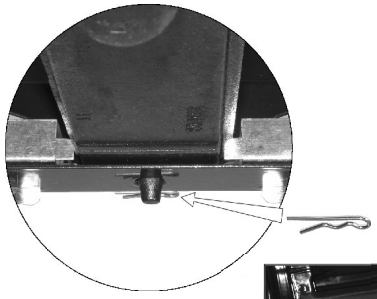


Vérifiez que le type de gaz de l'appareil correspond au type de gaz dont vous disposez. L'étiquette du type de gaz est située sur l'un des côtés de votre barbecue. Si le type de gaz de votre barbecue est incorrect ou si vous avez un doute à ce sujet, communiquez avec votre détaillant avant de faire quoi que ce soit.

Vérifier les canaux d'allumage croisé

Les canaux d'allumage croisés devraient déjà être en place. Si ce n'est pas le cas, ou s'ils ont bougé pendant le transport, ils doivent être positionnés comme suit : placer chaque canal d'allumage croisé sur le panneau de support arrière. Les pattes au bas de chaque canal d'allumage croisé s'encastrent dans les fentes du rail de support des brûleurs. Les canaux d'allumage croisé sont requis sur tous les modèles.

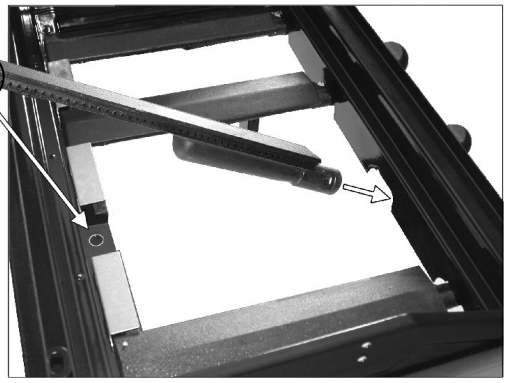
Vérifier les brûleurs



Les brûleurs devraient déjà être montés sur le barbecue. Si ce n'est pas le cas, ou s'ils ont bougé pendant le transport, ils doivent être replacés comme suit :

Retirer les attaches des brûleurs. Mettre les brûleurs en place, l'extrémité ouverte en premier, sur l'embout des vannes de contrôle situé sur l'avant du barbecue. Abaisser l'autre côté du brûleur de façon que la patte se loge dans le trou correspondant à l'arrière du barbecue.

Replacer les attaches dans les saillies du brûleur de façon à les maintenir en position. Vous devez procéder depuis l'arrière du barbecue, sous le panneau arrière.



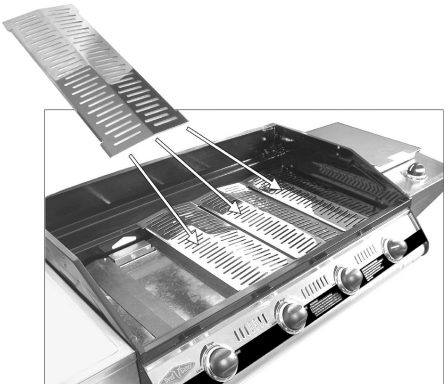
N°1 du barbecue en Australie

Instructions de montage

Ajuster les vaporisateurs

Les vaporisateurs sont conçus pour vaporiser les graisses et les jus de vos aliments. Les vaporisateurs réduisent les risques de flambées et apportent ce fameux « goût » de barbecue.

Pour installer le(s) vaporisateur(s), ôter tout plastique et/ou carton d'emballage et placer le vaporisateur en position sur le côté droit du barbecue. Les vaporisateurs doivent être installés du même côté du barbecue que le grill. Ils ne fonctionnent pas s'ils sont installés sous le plateau.

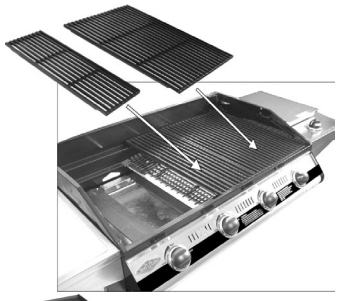


Remarque : Le style des grilles de vaporisateurs peut varier selon les barbecues.

Ajuster les plaques et les grilles de cuisson

Nous vous recommandons d'attacher la plaque solide du côté gauche du cadre du barbecue (avec le trou d'évacuation à l'extrême gauche). Les grilles peuvent être attachées dartout sur le cadre du barbecue. IMPORTANT: Les grilles doivent toujours être positionnées au-dessus des vaporisateurs.

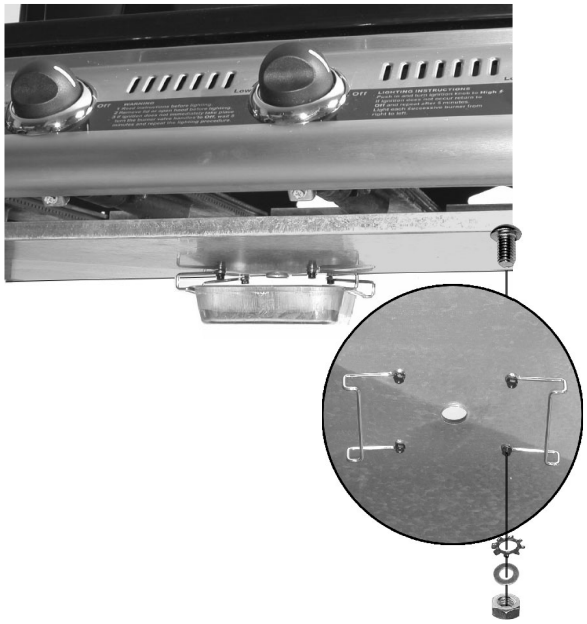
Cet appareil est prévu pour ventiler l'air à travers le barbecue pendant son fonctionnement. Ne pas ajouter de plaques de cuisson supplémentaires sur le barbecue. Cela risquerait de bloquer la ventilation de l'appareil et d'endommager sérieusement le barbecue.



Installer le plateau à graisse

Assemblez le plateau à graisse tel que montré dans le diagramme ci-dessous. Attachez les supports du plateau à déchets au plateau à graisse à l'aide des vis, des écrous et des rondelles fournis. Glissez le plus petit plateau à déchets à sa place.

Vous pouvez recouvrir le plateau à graisse avec une feuille de papier aluminium si vous le désirez. Rappelez-vous faire un trou au centre pour que la graisse puisse s'écouler dans le petit plateau à déchets.



Brancher le barbecue à l'alimentation de gaz

Avant de commencer

Si ce n'est pas déjà fait, vérifier l'étiquette de type de gaz tel que décrit page 16.

Cet appareil ne doit pas être installé au-dessus ni au-dessous d'un matériaux combustible. L'écartement minimum des matériaux combustibles de chaque côté de l'appareil est de 45 cm (18").

L'appareil devra être vérifié à la fin de l'installation pour s'assurer qu'il fonctionne correctement et de façon sûre.

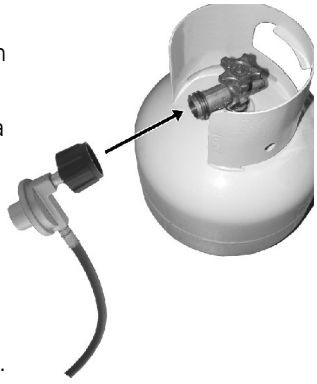
Les tuyaux flexibles de montage en PVC fournis ne doivent pas être exposés à des températures de plus de 60°C (140°F). NE PAS exposer à la chaleur directe du soleil et NE PAS laisser le tuyau en contact avec les surfaces chaudes du barbecue.

Ce barbecue n'est pas approuvé pour utilisation dans un véhicule de récréation ou dans une embarcation maritime.

Vérifiez avec votre fournisseur local de gaz la catégorie de gaz de votre barbecue, et assurez-vous que les informations fournies sur la plaque de l'appareil sont valables pour le gaz fourni dans votre pays. Vous trouverez l'étiquette sur le type de gaz sur le côté de votre barbecue. Vous devriez aussi vous reporter aux informations techniques au dos de ce manuel. Si le type de gaz ou la pression de votre barbecue sont incorrects, ou si vous êtes incertain, consultez votre détaillant avant de continuer.

Installation mobile : les bouteilles de GPL portables

La capacité minimum recommandée d'une bouteille de GPL pour utilisation avec cet appareil est de 4 kg/9 lb. La capacité maximum d'une bouteille portable pour utilisation avec cet appareil est de 9 kg/20 lb. S'assurer que la vanne de la bouteille et les boutons de contrôle du barbecue sont tous éteints. Oter la capsule de protection de la bouteille s'il y en a une.



Le tuyau ne doit pas excéder 1,50 m de long.

Brancher le tuyau et le régulateur à l'adaptateur en cuivre fourni. Cet adaptateur est alors inséré dans l'orifice du barbecue, situé sur le côté droit de l'appareil. S'assurer que le tuyau n'est pas tordu ou entortillé.

Bien serrer tous les joints avec une clé mais sans trop forcer. Effectuer le test de fuite.

Instructions de sécurité relatives à la bouteille à gaz

Cette bouteille à gaz doit avoir été fabriquée et identifiée conformément aux normes relatives aux bouteilles à GPL suivantes : à la Norme américaine du U.S. Dept. of Transportation (DOT) ou à la Norme nationale du Canada, CAN/CSA B339, bouteilles et tubes utilisés pour le transport des marchandises dangereuses.

La bouteille à gaz doit être munie d'un dispositif homologué, conçu pour empêcher un remplissage excessif. La bouteille à gaz doit être munie d'un dispositif de branchement conçu pour les appareils de cuisson pour usage extérieur.

La bouteille à gaz doit comporter un collet de sûreté pour protéger son robinet.

Les bouteilles de gaz doivent être entreposées à l'extérieur, hors de portée des enfants, et ne doivent pas être entreposées dans un bâtiment, un garage ou dans tout autre endroit fermé.

IMPORTANT:

- Le système d'alimentation de la bouteille doit être disposé de façon à faciliter l'évacuation des fumées. Cela signifie normalement que le cylindre doit être posé debout.
- Ne pas entreposer de bouteille de GPL de rechange en dessous ou à proximité de cet appareil.
- Ne jamais remplir le cylindre au-delà de 80% de sa capacité.

Si ces instructions ne sont pas suivies à la lettre, un incendie pouvant entraîner le décès ou toute autre blessure sérieuse risque de se produire.

La vanne de la bouteille de gaz doit être fermée lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

N°1 du barbecue en Australie

Brancher le barbecue à l'alimentation de gaz

Installation fixe : les bouteilles de GPL / butane portables

Brancher l'alimentation de gaz à l'orifice d'admission du barbecue situé sur le côté droit de l'appareil à l'aide de tuyauterie dure, ou un flexible relié à une attache à baïonnette. Reportez-vous aux réglementations d'installation locales pour ce qui concerne la taille des tuyaux. Bien serrer tous les joints avec une clé mais sans trop forcer. Effectuer le test de fuite.

Vérifier la pression de gaz en ôtant le dernier brûleur du côté gauche du barbecue et en attachant un tuyau et une manomètre au bout de la vanne de gaz. Brancher les 2 brûleurs et vérifier la pression.

Pour les installations de chariots qui requièrent des flexibles pour le branchement à une alimentation statique de propane, une chaîne ou un dispositif de restriction similaire doit être installé afin d'empêcher toute tension sur l'arrivée de gaz. Une extrémité de la chaîne doit être attachée au barbecue ; l'autre extrémité doit être attachée à un point fixe près de là où le flexible est connecté à l'arrivée de gaz. La chaîne doit être au minimum 30% plus courte que l'alimentation de gaz. De cette manière, si le barbecue est accidentellement déplacé, la chaîne empêchera le barbecue de tirer sur le tuyau.

Serrer tous les joints et le test de fuite

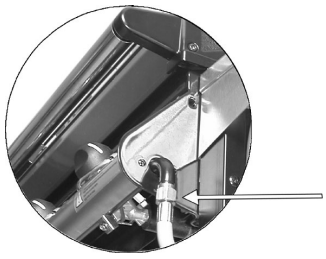
La procédure de test de fuite de gaz doit être faite chaque fois que la bouteille de gaz est remplie et rebranchée à l'appareil, ou après tout nouveau branchement au gaz. Ne jamais utiliser une flamme vive pour vérifier les fuites de gaz.

IDans un petit récipient rempli d'eau, ajouter du détergent ou du savon. Bien mélanger.

S'assurer que la vanne d'alimentation de la bouteille de gaz ou la vanne d'arrêt de l'alimentation de gaz est bien fermée.

S'assurer que les vannes de contrôle de gaz sur l'appareil sont toutes fermées.

A l'aide d'un pinceau ou d'un pulvérisateur, appliquer la solution sur l'alimentation de gaz et sur chaque joint de l'alimentation de gaz, y compris sur le flexible et le régulateur.



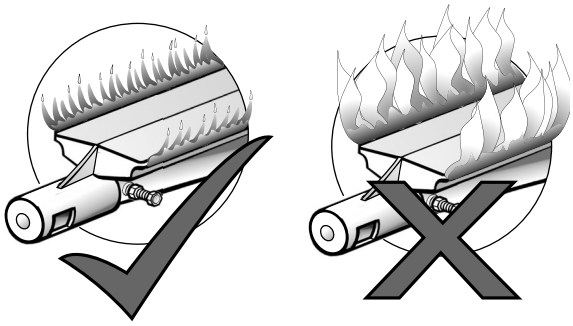
Si des bulles se forment, cela indique une fuite.

Resserrer ou re-sceller tout joint qui fuit.

Si la fuite persiste, contacter votre distributeur ou le fabriquant et demander assistance.

Vérifier le bon fonctionnement du brûleur

En suivant les instructions ci-dessous, allumer tous les brûleurs et vérifier que la flamme vive est bleue avec juste une petite pointe de jaune. L'excédent de jaune peut être ajusté à l'aide de la vis sur le côté du brûleur. Tourner la vis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour diminuer le jaune. Si vous n'arrivez pas à effectuer cette opération, consultez votre détaillant.



Utiliser votre barbecue

Avant d'allumer le barbecue

Effectuer les vérifications suivantes

- S'assurer que tous les joints de gaz sont serrés et que le test de fuite a été effectué. Les joints serrés à la main doivent être vérifiés pour s'assurer de leur sécurité. Vérifier que le joint des régulateurs de gaz serré à la main est sûr. Certains régulateurs ne sont pas équipés de manivelle : ils doivent être serrés avec une clef.
- S'assurer que les surfaces de cuisson sont propres et hygiéniques
- Vérifier que les boutons de contrôle sont en position arrêt
- Vérifier que l'arrivée de gaz est ouverte
- S'assurer que la hotte du barbecue et le couvercle de tout brûleur latéral que vous avez installé sont relevés. Si vous ne le faites pas, les gaz risquent de s'accumuler à l'intérieur de la hotte et créer une situation dangereuse.
- Lorsque vous faites fonctionner ce barbecue, vous devez toujours utiliser le tuyau et le régulateur qui sont fournis avec cet appareil. Vérifiez si le tuyau et le régulateur ne sont pas fissurés, usés ou endommagés. S'ils comportent des signes d'abrasion ou d'usure excessive, remplacez-les avec un tuyau et un régulateur de marque BeefEater seulement.

Allumer le barbecue

Votre barbecue est équipé d'un mécanisme de sécurité qui empêche les brûleurs d'être accidentellement mis en marche. Vous devez enfoncer le bouton pour désamorcer la serrure et permettre au bouton de tourner.

1. Enfoncer et maintenir le bouton de contrôle à l'extrême droite tout en le tournant lentement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le mécanisme de démarrage s'engage en position deux heures. Le gaz commencera alors à arriver.
2. Maintenir le bouton de contrôle enfoncé tout en continuant à le tourner vers « Élevé », c'est-à-dire vers la position douze heures.
3. Le mécanisme de démarrage produira un clic et le brûleur principal s'allumera. Continuer à tourner le bouton lentement jusqu'à ce qu'il soit à la position douze heures.

Lorsque le brûleur s'allume, relâcher le bouton. Les autres brûleurs peuvent maintenant être allumés successivement, de droite à gauche.

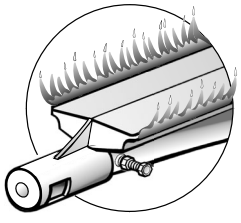
Si le brûleur ne s'allume pas

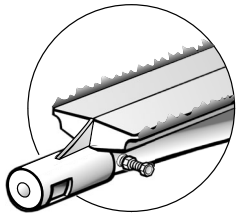
Tout en gardant le bouton de contrôle enfoncé, le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « Arrêt ». Attendre 5 minutes que le gaz se soit dispersé puis répéter les étapes 1 à 3. Si vous n'arrivez pas à allumer les brûleurs, appelez votre détaillant avant de poursuivre.

Allumage manuel

Appuyer et tourner le bouton de contrôle à l'extrême droite dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers la position « Élevé », puis allumer immédiatement le brûleur de droite par l'ouverture entre l'avant du plateau à gouttelettes et le corps du barbecue.

Contrôler les brûleurs





Vous pouvez maintenant placer le bouton de contrôle sur le réglage de température souhaité, « Modéré », « Moyen » ou « Élevé ». Le bouton de contrôle n'a pas besoin d'être enfoncé pour sélectionner le réglage de température.

N°1 du barbecue en Australie

Utiliser votre barbecue

Préparer les plaques et les grilles

Les grilles recouvertes de porcelaine émaillée fournis avec votre barbecue n'ont pas besoin d'être graissées avant d'être utilisées : il suffit de les laver parfaitement à l'eau savonneuse, de les sécher et de les placer sur le barbecue.

Pour éteindre le brûleur

Enfoncer et maintenir le bouton de contrôle tout en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit sur la position « Arrêt ».

Après l'utilisation

Il est toujours judicieux de laisser le barbecue allumé pendant environ 10 minutes après avoir fini la cuisson. Cela permet de brûler tous les résidus et graisses provenant de la nourriture et de faciliter ainsi le nettoyage.

1. S'assurer que tous les boutons de contrôle ainsi que la vanne de la bouteille sont éteints.
2. Laisser le barbecue refroidir.
3. Nettoyer le plateau à gouttelettes et les surfaces de cuisson.

Méthode de cuisson directe

Habituellement utilisée pour la cuisson au barbecue traditionnelle. Placer la nourriture sur le grill allumé. Il peut y avoir des flambées ; vous devez donc surveiller la cuisson. Surveiller régulièrement l'intérieur de la hotte de rôtissage. La méthode de cuisson directe est recommandée pour les tranches, les côtelettes, les saucisses et les biftecks.

Cuisson indirecte

Cette méthode de cuisson ne s'applique que si vous êtes équipés d'une hotte de rôtissage.

La cuisson indirecte requiert peu ou pas de chaleur directe sous les aliments. A la place, la nourriture est placée sur le grill, les brûleurs du dessous sont éteints, seuls les brûleurs latéraux sont utilisés. La hotte est fermée pour conserver la chaleur et l'humidité. Grâce à cette méthode, la chaleur circule autour la nourriture, la cuisant par convection. En retenant la vapeur à l'intérieur de votre « four d'extérieur », la vapeur de cuisson viendra sur la nourriture de tous les côtés, pas juste par en dessous. La nourriture cuit de manière encore plus homogène, tout en restant moelleuse.

La cuisson indirecte est similaire à la cuisson au four traditionnelle et est recommandée pour la cuisson à la broche, les rôtis, la volaille, les braisages, les légumes et les poissons entiers.

Si vous cuisinez un rôti, vous pouvez utiliser un tournebroche et un plat allant au four. Toujours utiliser un plat allant au four d'au moins 35 mm de profondeur. Les plats moins profonds risquent de se remplir rapidement et de déborder, ce qui pourrait provoquer un feu de graisse.

Comment mieux utiliser votre barbecue

Préchauffer votre barbecue

Tout comme pour un four, le fait de préchauffer votre barbecue avant la cuisson permet d'obtenir de meilleurs résultats. La hotte retient efficacement la chaleur, il est donc plus rapide de préchauffer votre barbecue avec la hotte abaissée.

Régler les deux brûleurs latéraux sur « Élevé ». Fermer la hotte et faire préchauffer pendant environ 8 minutes, puis réduire le réglage des brûleurs à la température voulue et la maintenir en suivant ces indications.

Maintenir la bonne température de cuisson

Ne pas entrer dans la zone de surchauffe indiquée sur la jauge de température. Faire fonctionner le barbecue au-delà de cette température risque d'endommager l'appareil. Votre hotte est conçue pour conserver la chaleur, elle nécessite par conséquent d'être constamment surveillée.

Ces deux tableaux vous indiquent la température et la durée de cuisson des différents types de viande, ainsi que le réglage approximatif des brûleurs afin de vous aider à obtenir les meilleurs résultats.

Deux brûleurs	Les deux légèrement en dessous de « Moyen»
Trois brûleurs	Brûleur du milieu éteint Deux brûleurs latéraux sur « Moyen
Quattre brûleurs	Brûleurs internes éteints Deux brûleurs latéraux sur « Moyen
Cinq brûleurs	Trois brûleurs internes éteints Un brûleur latéral sur « Élevé » Autres brûleurs latéraux sur « Moyen

Type de viande	Température de cuisson	Temps de cuisson approximatif	
Bœuf	180°C / 355°F	45 à 55 min par kg	20 à 25 min par lb
Agneau	180°C / 355°F	45 à 55 min par kg	20 à 25 min par lb
Porc	170°C / 340°F	55 à 60 min par kg	25 à 30 min par lb
Veau	160°C / 320°F	40 à 50 min par kg	18 à 23 min par lb
Volaille	180°C / 355°F	40 à 50 min par kg	18 à 23 min par lb
Poisson	150°C / 300°F	20 à 30 min par kg	9 à 15 min par lb

Vous pouvez vous équiper d'un thermomètre à viande qui vous évitera d'avoir à deviner la cuisson.

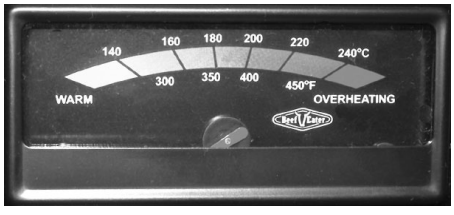
Les viandes telles que le boeuf, l'agneau, le veau et le porc doivent être cuites à environ 70°C / 160°F pour des pièces moyennes. Le poulet et la dinde doivent être cuits à 85-90°C / 185-195°F.

N'utiliser pas plus de 2 brûleurs sur « Élevé » en même temps. A titre de guide, pour un barbecue à 4 brûleurs par temps normal:

Deux brûleurs sur « Modéré » produisent 150°C / 300°F
Deux brûleurs sur « Moyen » produisent 195°C / 385°F
Deux brûleurs sur « Élevé » produisent 240°C / 460°F

Dans des conditions de temps froid ou venteux, plus de chaleur est nécessaire.

Enfin, résister à la tentation d'ouvrir sans cesse la hotte pendant la cuisson. Cela permettra de maintenir une température constante et de réduire le temps de cuisson.



Ne pas laisser votre barbecue surchauffer, cela risquerait d'endommager certains composants.

N°1 du barbecue en Australie

Nettoyer votre barbecue

Surfaces en émail vitrifié et panneau de contrôle du barbecue

Bien que l'émail vitrifié conservera son fini brillant même dans des conditions extrêmes, il nécessite d'être régulièrement nettoyé. Une fois que l'appareil a été utilisé, laver les surfaces avec de l'eau chaude savonneuse. Ne pas utiliser de nettoyants caustiques. Pour les barbecues utilisés près de la mer ou dans un environnement d'eau salée, le nettoyage doit être plus fréquent et l'appareil devrait être entretenu régulièrement. Le laver régulièrement, le rincer puis le sécher avant de le couvrir. (Dans un environnement d'eau salée ou marin, on peut s'attendre à une détérioration plus rapide n'étant pas couverte par la garantie).

Plaques et grilles

De nombreux aliments acides, marinades, jus et sauces contiennent des éléments très acides qui attaquent lentement les surfaces des plaques et les grilles si on ne les élimine pas après la cuisson.

- Après l'utilisation, retirer tous les matériaux solides des surfaces de cuisson à l'aide d'une brosse en laiton avec un grattoir ou d'un tampon à récurer en plastique. Vous pouvez vous procurer des brosses spécialement conçues à cet effet auprès de votre détaillant BeefEater. Nettoyer les restes de résidus avec une serviette en papier.
- Nettoyer doucement la surface des grilles avec une éponge douce et une solution d'eau chaude et de liquide vaisselle. Ne pas utiliser de nettoyants très caustiques, forts ou abrasifs pour nettoyer les grilles. Toujours vérifier les recommandations du fabriquant avant de procéder au nettoyage.
- Enduire les grilles d'une couche d'huile de cuisson. Cela protégera les surfaces entre les utilisations.
- Ne pas utiliser d'outils métalliques pour le nettoyage des surfaces de cuisson en porcelaine émaillée. N'utiliser qu'une brosse de fil en laiton avec un grattoir pour éliminer les dépôts solides.

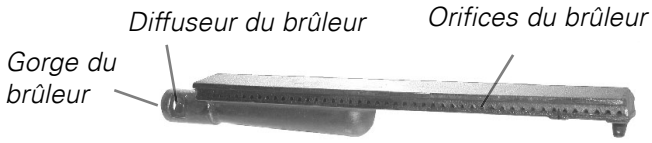
Ne pas passer les surfaces de cuisson au lave-vaisselle. Pour les dépôts solides et les graisses consistantes, ne pas utiliser de tampon à récurer en paille de fer ou de racleur en métal. Utiliser des détergents concentrés ou des poudres de nettoyage domestiques.

Plateau à gouttelettes

Remplacer la feuille de papier aluminium sur le plateau principal à gouttelettes (si elle est sale) et nettoyer les deux plateaux à déchets à intervalles réguliers pour empêcher la graisse de s'accumuler, ce qui risquerait de provoquer un feu de graisse et annulerait la garantie du barbecue. Ne jamais ôter le plateau à graisse lorsque le barbecue est encore chaud. Toujours retirer et nettoyer le plateau à graisse après que l'appareil a refroidi.

Brûleurs

- Vérifier régulièrement que l'ouverture principale, la gorge et le diffuseur de chaque brûleur ne sont pas obstrués par des nids d'insectes (par ex. guêpes, fourmis ou toiles d'araignées). Les nids peuvent être dangereux et doivent être soigneusement nettoyés.



- Oter périodiquement les brûleurs et les brosser avec de l'eau savonneuse et une brosse métallique pour s'assurer que les orifices ne sont pas obstrués. Replacer les brûleurs en position correcte et les sécher en les allumant afin d'éviter la corrosion. Un brûleur obstrué peut provoquer un incendie sous la grille.

Entreposer votre barbecue

Si vous devez entreposer votre barbecue pendant une longue période, assurez-vous bien que tous les contrôles et les vannes de la bouteille sont fermés. Si vous entreposez votre barbecue à l'intérieur, ôtez la bouteille de gaz et rangez-la dans un endroit ventilé à l'extérieur. Les bouteilles de gaz doivent être entreposées à l'extérieur, hors de portée des enfants et ne doivent pas être rangées dans un bâtiment, un garage ni dans aucun autre endroit fermé.

Le barbecue doit être couvert lorsqu'il n'est pas utilisé, avec une housse en polyester ou en vinyle par exemple.

Vérifier fréquemment et resserrer les vis et les boulons du barbecue et du chariot.

Prestations de service et entretien

Cet appareil doit être vérifié et entretenu tous les deux ans par une personne du service d'entretien autorisée afin de s'assurer du bon fonctionnement et de la sécurité de l'appareil. (Ces prestations ne sont pas couverts par la garantie). Vous pouvez obtenir des pièces de rechange auprès de votre détaillant BeefEater autorisé.

	Chaque utilisation	**Tous les 6 mois**	**Tous les 2 ans par un atelier d'entretien autorisé**
Vérifier qu'il n'y a pas de fêlures ou de fuites sur les tuyaux	✓		
Vérifier que tous les branchements du gaz sont bien serrés	✓		
Nettoyer entièrement le barbecue et à fond		✓	
Vérifier et resserrer toutes les vis et tous les boulons du barbecue et du chariot		✓	
Nettoyer et inspecter les vaporiseurs		✓	
Nettoyer et inspecter les brûleurs du barbecue		✓	
Nettoyer les injecteurs de gaz et les vannes de contrôle			✓
Vérifier le bon fonctionnement du système d'allumage			✓

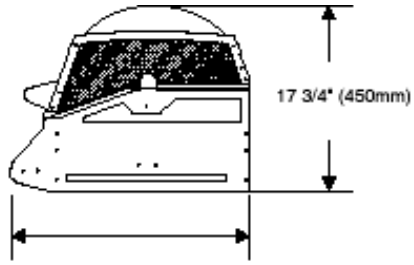
Guide d'intervention pour régler des problèmes

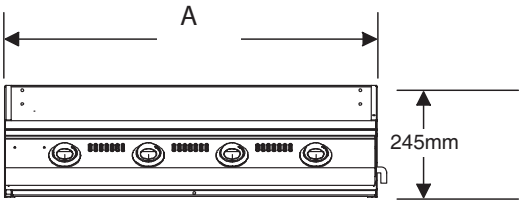
Problème	**Cause**	**Vérifier**
Le barbecue ne s'allume pas	Le système d'allumage ne fonctionne pas	Vérifier qu'il y a une étincelle visible à la sonde d'allumage; s'il n'y a pas d'étincelle lorsque le bouton de contrôle est tourné, il se peut que l'appareil doive être réparé ou remplacé. Contactez votre détaillant BeefEater. Vérifier qu'il y a une flamme visible dans le tube d'allumage pilote. Vérifier que le tube d'allumage pilote n'est pas obstrué par des toiles d'araignée ou des nids d'insectes
	Le contrôle de gaz a été tourné trop rapidement	Attendre au moins 5 secondes que le gaz arrive dans le brûleur avant d'allumer
	Le gaz n'arrive pas	Vérifier que la vanne de la bouteille de gaz est ouverte. Vérifier que les orifices du brûleur ne sont pas obstrués. Vérifier que tous les injecteurs de gaz sont propres et ne sont pas obstrués.
	Les brûleurs ne sont pas montés correctement	Vérifier que les brûleurs sont positionnés correctement sur le cadre du barbecue.
	Les orifices ou la gorge du brûleur sont bloqués	Vérifier que les orifices du brûleur ne sont pas bloqués par des toiles d'araignées ou des nids d'insectes. Nettoyer si c'est le cas.
Le barbecue s'allume puis s'éteint tout de suite après	La recharge de gaz est fermée	Ouvrir la vanne de la bouteille
	La bouteille de gaz est vide ou presque vide	Faire remplir la bouteille de gaz
	Le flexible de gaz est plié	Vérifier que l'alimentation de gaz n'est pas pliée ou tordue
	Vent ou brise empêchant le bon fonctionnement	S'assurer que l'appareil est situé à l'abri du vent
Les brûleurs ne s'allument pas successivement		Vérifier que les canaux d'allumage croisé sont bien en place. Vérifiez que les orifices des brûleurs ne sont pas obstrués.
Les flammes ou la chaleur dégagée sont faibles		Vérifier que vous utilisez le bon gaz. Vérifier que la taille de l'injecteur de gaz est correcte.

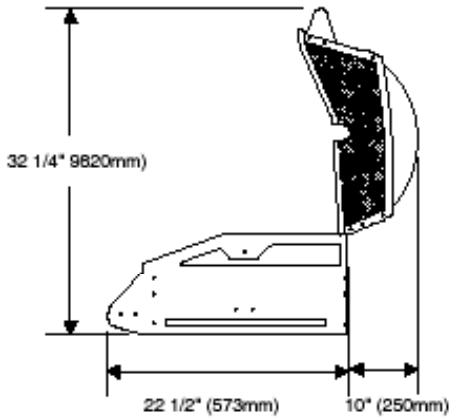
N°1 du barbecue en Australie

Spécifications techniques

Dimensions du barbecue

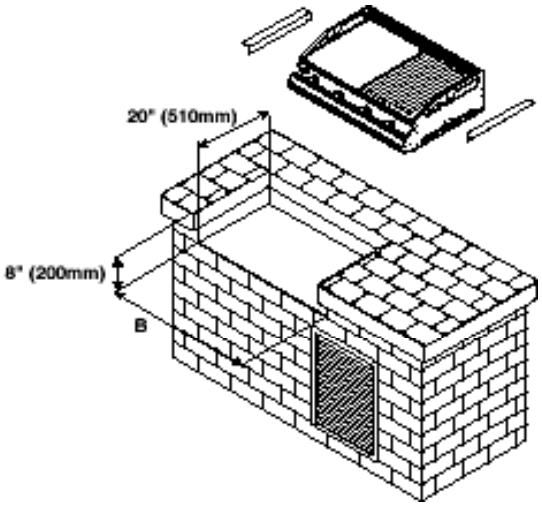






	A	
x 2	19 3/8"	493mm
x 3	26"	660mm
x 4	32 1/8"	816mm
x 5	38 1/4"	973mm

Dimensions encastré



	B	
x 2	20 5/8"	523mm
x 3	27 1/8"	690mm
x 4	33 1/4"	846mm
x 5	39 1/2"	1003mm

Consommation de Gaz

	BTU/hr	MJ/hr	kW	g/hr
x 2	30 400	32	8.9	640
x 3	45 600	48	13.3	960
x 4	60 800	64	17.8	1,280
x 5	76 000	80	22.2	1,600

Accessoires disponibles

Votre détaillant peut vous conseiller sur la gamme des accessoires BeefEater disponibles afin de vous aider à profiter pleinement des possibilités de cuisson au barbecue avec votre hotte de rôtissage

Ensemble tablier et moufle

Housse en polyester/vinyle

Thermomètre à viande

Ensemble de chef

Plat allant au four

Rôtisserie motorisée

BeefEater Sales International
P.O. Box 450, Chester Hill, NSW, Australia 2162
Phone: +61 2 9755 7912 Facsimile: +61 2 9755 7913
E-mail: mail@beefeaterbbq.com
Website: www.beefeaterbbq.com

4.5 DISBBQINS_F/E 1.0

Camco Inc.
Service: 1-800-361-3400
Parts: 1-800-261-3055
Customer Service: 1-800-561-7253
1 Factory Lane,
Moncton, New Brunswick, Canada
EIC9M3